



Fondant K

Eimer

Produktspezifikation | PS 237139-2.6DE

Gültig ab: 17. Oktober 2018

SAP QM no: 22

Seite 1 / 2

Beschreibung

Fondant K ist eine rein süß schmeckende Suspension sehr feiner Saccharosekristalle, die von einem nahezu farblosen Sirup umgeben sind.

Das Produkt wird aus Zucker hergestellt.

Fondant K ist für die menschliche Ernährung bestimmt und erfüllt die Anforderungen der Lebensmittelindustrie.

Rechtliche Aspekte / Qualitätsgarantie

Das Produkt erfüllt die Anforderungen, die sich aus dem europäischen Lebensmittelrecht ergeben.

Besonders zu nennen sind folgende Vorschriften entsprechend ihrer aktuell gültigen Fassung (siehe <http://eur-lex.europa.eu/>)

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit und das Lebensmittel-, Futtermittel- und Bedarfsgegenständegesetz

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel

Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Fondant K ist ein nicht gentechnisch verändertes Lebensmittel im Sinne von **Verordnung (EG) 1829/2003**, eine Kennzeichnung gemäß **Verordnung (EG) 1830/2003** ist nicht erforderlich.

Fondant K enthält keine allergenen Substanzen, die in **Verordnung (EU) 1169/2011** Anhang II aufgeführt sind.

Das Produkt ist halal. Das Zertifikat ist auf Anfrage erhältlich.

Das Produkt ist kosher. Das Zertifikat ist auf Anfrage erhältlich.

Zutaten

Zucker
Glukosesirup
Wasser

Kennzeichnung / Verkehrsbezeichnung

Verkehrsbezeichnung:

Fondant

Kennzeichnung:

Fondant (Zucker, Glukosesirup, Wasser)

Physikalisch chemische Eigenschaften

Trockensubstanz	88.5-89.5 %
Saccharose ¹	85-87 %
Saccharide aus Glukosesirup ¹	13-15 %
Farbe in Lösung (420 nm)	max 25 IE
Sulfit ²	max 10 mg/kg

¹ Bezogen auf Trockensubstanz

² Berechnet als SO₂

Mikrobiologische Parameter

Gesamtkeimzahl	max 150 KBE/10g
Hefen	max 10 KBE/10g
Schimmel	max 10 KBE/10g

Nährwertangaben

Durchschnittlich pro 100 g

Brennwert	1513/356 kJ / kcal
Fett	0 g
Gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	89.0 g
Zucker	80.5 g
Eiweiß	0 g
Salz ¹	0 g

¹ Berechnet auf Basis des Natriumgehalts

Bei den Angaben in der Spezifikation handelt es sich um sorgfältig und nach bestem Wissen ermittelte und geprüfte Informationen. Durch unvermeidbare Schwankungen in der Probenahme und bei den analytischen Ergebnissen kann es jedoch mitunter zu Abweichungen von diesen Angaben kommen. Eine diesbezügliche Haftung ist, soweit mit geltenden Recht vereinbar, ausgeschlossen. Diese Spezifikation ist ohne Unterschrift gültig und kann ohne Vorankündigung aktualisiert werden.

Fondant K

Eimer

Produktspezifikation | PS 237139-2.6DE
Gültig ab: 17. Oktober 2018

SAP QM no: 22
Seite 2 / 2

.....
Das Produkt wurde nicht bestrahlt.

Bei der Herstellung des Produktes werden keine Stoffe tierischer Herkunft eingesetzt.

Lagerbedingungen

Haltbarkeit in originalverschlossener Einwegverpackung
..... 24 Monate

Fondant K sollte trocken gelagert werden. Die Lagertemperatur sollte möglichst konstant um ca. 20°C gehalten werden.

Starke Gerüche und direktes Sonnenlicht sollten vermieden werden.

Nach dem Öffnen der Packung muss das Produkt zügig verbraucht werden.

BACKRING NORD
E. MAY GMBH & CO. KG
Am Redder 9, 22941 Bargteheide
Tel. 04532/97 52-300, Fax 04532/97 52-500

30.03.2020

.....
Bei den Angaben in der Spezifikation handelt es sich um sorgfältig und nach bestem Wissen ermittelte und geprüfte Informationen. Durch unvermeidbare Schwankungen in der Probenahme und bei den analytischen Ergebnissen kann es jedoch mitunter zu Abweichungen von diesen Angaben kommen. Eine diesbezügliche Haftung ist, soweit mit geltenden Recht vereinbar, ausgeschlossen. Diese Spezifikation ist ohne Unterschrift gültig und kann ohne Vorankündigung aktualisiert werden.
.....